# Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP (Biodynamisch)

Provenzalische Leichtigkeit in einer Syrah-dominierten Cuvée

**Beschreibung:**
In der malerischen Landschaft der Alpilles, nahe Arles, liegt das traditionsreiche Château d'Estoublon. Seine Geschichte reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Seit Jahrhunderten prägen Weinreben und Olivenbäume das südfranzösische Landgut, das heute zu den Vorzeige-Adressen der Provence zählt. Der Rotwein Château d'Estoublon bringt die Leichtigkeit und Eleganz der Provence ins Glas. Syrah bildet das Rückgrat der Cuvée, ergänzt von Mourvèdre und Grenache Noir. Die Trauben werden von Hand gelesen und bereits im Weinberg sorgfältig selektioniert, bevor eine weitere Auswahl im Keller erfolgt. Das Ergebnis ist ein charaktervoller, zugleich eleganter Wein, der Frische und mediterrane Finesse verbindet und damit das unverwechselbare Terroir der Provence spiegelt.

**Aromenprofil:**
Ein Wein von purpurrot schimmernder Farbe. In der Nase zeigt er sich charmant mit Noten von Brombeeren, Lakritz, Zedernholz und süssen Gewürzen wie Nelken. Am Gaumen entfalten sich Aromen roter Früchte wie Himbeeren, begleitet von würzigen Nuancen der Mourvèdre-Traube. Die Tannine sind fein und seidig. Eine edle und zurückhaltende Holznote sorgt für eine perfekte Balance.

**Passt zu:**
Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

**Temperatur:**
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

| | |
|---|---|
| **Herkunftsland:** | Frankreich |
| **Ausbau:** | 12 Monate im Barrique |
| **Weinbau:** | Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| **Alkoholgehalt:** | 13.0% |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2034 |
| **Rebsorte(n):** | 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir |
| **Artikelnummer:** | 0188122 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP (Biodynamisch)

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Ratings:** | Score 19/20 |
| **Rebsorte(n):** | 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir |
| **Trinkreife:** | Jetzt bis 2034 |
| **Weinbau:** | Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| **Ausbau:** | 12 Monate im Barrique |
| **Alkoholgehalt:** | 13.0% |
| **Servier:** | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch